SAMSUNG

فرن ميكروويف

دليل المالك

GE614ST-B

Code No.: DE68-03277A

السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لطاقة ميكروويف زائدة.

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لطاقة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفل الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي الأمان للقفل.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق. تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) يحظر تشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب وقفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) كبل التيار الكهربي

(د) يحظر ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني صيانة الميكروويف المؤهل والمدرب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.

قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات السلامة التالية.

١. **يحظر** استخدام أي أداة طهي معدنية في فرن الميكروويف:
- الأواني المعدنية
- أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية
- الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك

السبب: قد يحدث ماس كهربي أو شرارة تتلف الفرن.

٢. **يحظر** تسخين:
- الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام مثال برطمانات طعام الأطفال
- الطعام ذو القشرة.
مثال البيض والبندق بقشره والطماطم

السبب: قد تؤدي زيادة الضغط إلى إحداث انفجار القشرة الخارجية للأطعمة.

تلميح: قم بإزالة الأغلفة وثقب الأسطح والأكياس وما إلى ذلك.

٣. **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

السبب: قد تتلف جدران الفرن.

تلميح: اترك كوباً من الماء دوماً في الفرن. يقوم الماء بامتصاص طاقة الميكروويف إذا قمت بتشغيله وهو فارغ بطريق الخطأ.

٤. **يحظر** تغطية فتحات التهوية الموجودة في الخلف سواء بقطع من القماش أو الورق.

السبب: قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.

٥. استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن.

السبب: تمتص بعض الأطباق طاقة الميكروويف وتنتقل دوماً الحرارة من الطعام إلى الطبق. وبالتالي تكون الأطباق ساخنة.

٦. **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن.

السبب: قد تكون هذه الجدران ساخنة بدرجة قد تحدث حروق حتى بعد انتهاء الطهي، وإن لم تبدو كذلك. لا تسمح بملامسة أية مواد قابلة للاشتعال للسطح الداخلي للفرن. دع الفرن يبرد أولاً.

٧. لتقليل مخاطر اشتعال نيران في تجويف الفرن:
- يحظر تخزين مواد قابلة للاشتعال في الفرن
- قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية
- يحظر استخدام فرن الميكروويف لتجفيف الصحف
- في حالة ملاحظة وجود دخان، احتفظ بباب الفرن مغلقاً وقم بإيقاف تشغيله وفصله عن مصدر التيار الكهربي.

٨. توخى الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال.
- اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن حتى تتم معادلة درجة الحرارة.
- قم بالتقليب أثناء التسخين عند الضرورة وتقليبه دوماً بعد التسخين.
- توخى الحذر عند حمل الإناء بعد التسخين. فقد تتعرض للإصابة بالحروق إذا كان الإناء ساخنًا جداً.
- احذر من التعرض لخطر الفوران نتيجة الغليان.

احتياطات السلامة

- لتجنب حدوث الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة بلاستيكية أو عصا زجاجية في المشروبات وقم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده.

السبب: أثناء تسخين السوائل يمكن أن يتأخر الغليان، مما يعني احتمال حدوث فوران بعد إخراج الآنية من الفرن. الأمر الذي قد يتسبب في تعرضك للإصابة بالحروق.

- في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
- اغمر الجزء الذي تعرض للحروق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطيته بقطعة قماش جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها، اختر آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- تحقق **دوماً** من درجة حرارة طعام ولبن الأطفال قبل إعطائه للطفل.
- **يحظر** تسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد.

٩. احرص على عدم تعريض كبل التيار الكهربائي للتلف.

- يحظر غمر كبل التيار الكهربائي أو القابس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
- يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.

١٠. قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

١١. حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن.

السبب: يمكن أن تتسبب بقايا الطعام أو الزيوت المتناثرة واللاصقة على جدران أو أرضية الفرن في إتلاف الطلاء وتقليل كفاءة الفرن.

١٢. قد تلاحظ صوت "قرقعة" أثناء التشغيل، وخاصة أثناء وضع فك التجميد.

السبب: قد تسمع هذا الصوت أثناء تغيير مقدار خرج الطاقة الكهربائية. هذا أمر عادي.

١٣. عند تشغيل فرن الميكروويف دون وجود أي شئ بداخله، يتم فصل التيار الكهربي عنه تلقائياً للأمان. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

أثناء الطهي، يجب النظر داخل الفرن من آن لآخر عند تسخين الطعام أو طهيه في أواني بلاستيكية أو ورقية أو مصنوعة من مواد أخرى قابلة للاشتعال تستخدم مرة واحدة فقط.

هام

لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو اللعب به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:

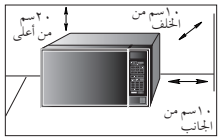
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة التي تمكنهم من استخدام الفرن بطريقة آمنة، وتتيح لهم معرفة المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

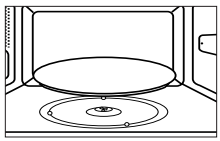
الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو صلب بشكل كاف ليتحمل وزن الفرن.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتراً (٨ بوصات) أعلاه .

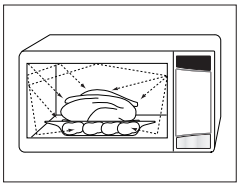


٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

* **يحظر** سد فتحات التهوية حيث قد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
* لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ١٢٧ فولت وتردد قدره ٦٠ هرتز. إذا تعرض كبل الطاقة الخاص بهذا الجهاز للتلف، يجب أن يتم استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو مسؤول الصيانة لديها أو أي شخص مؤهل لتجنب التعرض للمخاطر.
* **يحظر** تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بمواصفات مزود الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل موصل يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم تزويده مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

كيفية عمل فرن الميكروويف

عامل الطهي



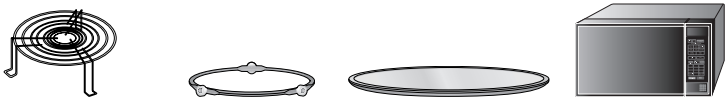
١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. لذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. وتتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوعيته وخصائصه:
   - الكمية والكثافة
   - كمية الماء التي يحتوي عليها
   - درجة الحرارة الأولية (مثلج أم لا)

☚ ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- طهي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

فرن الميكروويف الجديد للخبز والتحميص

التحقق من الأجزاء

أخرج فرن الميكروويف من علبة التغليف وتحقق من وجود كافة المحتويات المبينة أدناه. في حالة عدم وجود أو تلف أي جزء من الأجزاء، اتصل بالبائع.



فرن الميكروويف — الصينية الزجاجية — الحلقة الدوارة الدليل — الحامل السلكي

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى.
احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترواتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

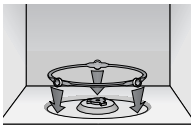
رقم الطراز. _____
رقم التسلسل _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

يمكن أن يقوم أي "مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung" فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

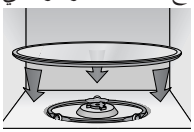
إعداد فرن الميكروويف

١. ضع الفرن على سطح مستو وصلب وصل السلك بمصدر تيار كهربي ذو طرف أرضي.
بمجرد توصيل التيار الكهربي، ستظهر شاشة الفرن:

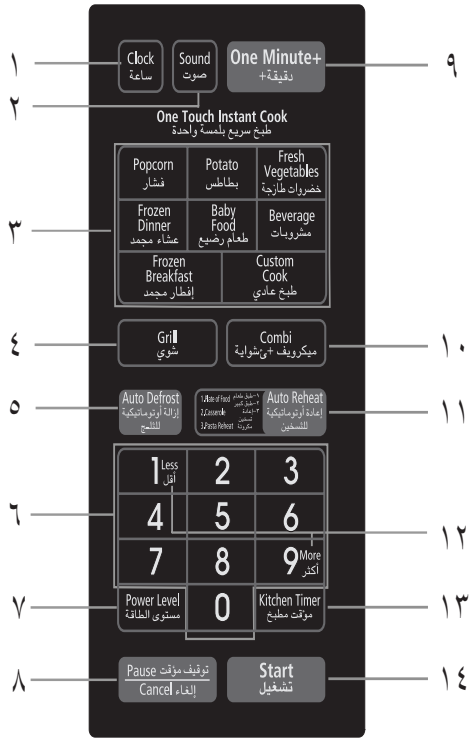
تأكد من توفير تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمترات (٤ بوصات) على الأقل خلف الفرن وفوقه وعند جانبيه.
٢. افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
٣. امسح الجزء الداخلي للفرن بقطعة قماش مبللة.
٤. ضع الحلقة المجمعة مسبقاً في منتصف الفرن.



٥. ضع الصينية الزجاجية فوق الحلقة بحيث تتلائم النتوءات الثلاثة الموجودة في وسط الصينية مع الفتحات الموجودة في أرضية الفرن.



أزرار لوحة التحكم



١. "ساعة" (Clock)
٢. "صوت" (Sound)
٣. أزرار "طبخ سريع بلمسة واحدة" (One Touch Instant Cook)
٤. "شوي" (Grill)
٥. "إزالة أوتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost)
٦. أزرار الأرقام
٧. "مستوى الطاقة" (Power Level)
٨. "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)
٩. "دقيقة +" (One Minute +)
١٠. "ميكروويف+شواية" (Combi)
١١. "إعادة أتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)
١٢. "أكثر/أقل" (More/Less)
١٣. "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer)
١٤. "تشغيل" (Start)

فرن الميكروويف الجديد

جدول المحتويات

السلامة ٢
احتياطات السلامة ٢
تركيب فرن الميكروويف ٤
كيفية عمل فرن ٤
فرن الميكروويف الجديد ٤
التحقق من الأجزاء ٤
معلومات حول الضمان والصيانة ٤
إعداد فرن الميكروويف ٤
فرن الميكروويف الجديد ٥
أزرار لوحة التحكم ٥
جدول المحتويات ٥
التشغيل ٦
ضبط الساعة ٦
استخدام الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel) ٦
استخدام الزر "دقيقة +" (One Minute +) ٦
استخدام أزرار "طبخ سريع" ٦
جدول "الطبخ السريع" ٦
إزالة أوتوماتيكية للثلج ٦
إعادة أوتوماتيكية للتسخين ٧
إعداد الزر "طبخ عادي" (Custom Cook) واستخدامه ٧
استخدام الزر "طبخ عادي" (Custom Cook) ٧
ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة ٧
وضع العرض ٧
استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less) ٨
التبديل بين تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه ٨
استخدام "مؤقت المطبخ" (Kitchen Timer) ٨
ضبط التأمين لحماية الأطفال ٨
التشغيل وتحديد الوزن. ٨
إرشادات الطهي ٨
استخدام زر الطهي بواسطة "الميكروويف + الشواية" (Combi) ٨
استخدام زر الطهي بواسطة "الشوي" (Grill) ٨
أواني الطهي ٩
اختبار أواني الطهي ٩
أساليب الطهي ٩
تلميحات عامة ٩
دليل الطهي والشوي ١٠
دليل الطهي ١٢
دليل "إزالة أوتوماتيكية للثلج" ١٣
وصفات الطهي ١٣
ملحق ١٤
دليل استكشاف المشكلات وإصلاحها ١٤
العناية والتنظيف ١٥
المواصفات ١٥

ضبط الساعة

١. اضغط على الزر "**الساعة" (Clock).**
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. يجب ضغط ٣ أرقام على الأقل لضبط الساعة. إذا كان الوقت الحالي 5:00 أدخل الأرقام ؛ 0,0 ,5.
٣. اضغط على الزر "**الساعة" (Clock)** مرة أخرى. تومض علامة ":" مشيرة إلى أنه قد تم ضبط الوقت.
في حالة انقطاع التيار الكهربي، ستحتاج إعادة ضبط الساعة مرة أخرى.
يمكنك التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر "**الساعة" *(Clock)*.**

استخدام الزر "توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)

يسمح لك الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** بمسح الإرشادات التي قمت بإدخالها. كما يسمح لك بإيقاف دورة الطهي للفرن بشكل مؤقت للتحقق من درجة نضج الطعام.

- لإيقاف الفرن بشكل مؤقت أثناء الطهي: اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرة واحدة. لإعادة البدء مرة أخرى، اضغط الزر "**تشغيل" (Start).**
- لإيقاف الطهي ومسح الإرشادات وإعادة شاشة الفرن لعرض الوقت: اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرتين.
- لتصحيح إرشادات خطأ قمت بإدخالها: اضغط الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** مرة واحدة، ثم أعد إدخال الإرشادات.

استخدام الزر "دقيقة +" (One Minute +)

يوفر هذا الزر طريقة ملائمة لتسخين الطعام عن طريق زيادة مدة التسخين دقيقة بدقيقة باستخدام أعلى مستوى لطاقة الميكروويف.

١. اضغط على الزر "**دقيقة +" (+One Minute)** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها إلى وقت طهي الطعام. على سبيل المثال، اضغط مرتين لإضافة دقيقتين إلى وقت الطهي. يتم عرض الوقت، ويبدأ الفرن في العمل تلقائياً.
يمكنك إضافة دقائق إلى برنامج قيد التشغيل بواسطة ضغط الزر "**دقيقة +" *(One Minute+)*** مرة واحدة لكل دقيقة ترغب في إضافتها.

استخدام أزرار "طبخ سريع" (Instant Cook)

١. اضغط على الزر "**طبخ سريع" (Instant Cook)** المقابل للطعام الذي تقوم بطهيه (على سبيل المثال، الذرة). تعرض شاشة العرض حجم للتقديم الأول.

٢. كرر الضغط على الزر لاختيار حجم التقديم الذي تريده. تعرض الشاشة كافة أحجام التقديم المتوفرة. عند تحديد حجم التقديم الصحيح، يبدأ الميكروويف الطهي بشكل تلقائي.

جدول "الطبخ السريع"

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
الفشار	عادي (٣,٥ أوقية)، عادي خفيف (٣,٠ ٣,٥ أوقية)	• استخدم كيساً واحداً من أكياس الذرة المخصصة للطهي في الميكروويف. قم بوضع كيساً واحداً فقط في كل مرة. • توخى الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه.
البطاطس	ثمرة، ثمرتان ٣ ثمرات، ٤ ثمرات ٥ ثمرات، ٦ ثمرات	• اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. • ضع البطاطس على القرص الدوار على شكل دائرة. • أخرجها من الفرن وغلفها بورق الألمونيوم ثم اتركها لمدة من ٣ – ٥ دقائق.
الخضراوات الطازجة	كوب كوبان ٣ أكواب ٤ أكواب	• ضع الخضروات في طبق خزفي عميق وأضف كمية صغيرة من الماء (عدد ٢–٤ ملعقة كبيرة). • قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
عشاء مجمد	٨–١٠ أوقية ١٠–١٢ أوقية ١٢–١٨ أوقية	• انزع الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة العبوة الخاصة بالتغطية والانتظار. • بعد الطهي اتركها لمدة ١–٣ دقائق.
المشروبات	نصف كوب كوب كوبان	• استخدم كوب قياس أو كوب خزفي للعيار؛ يترك بدون غطاء. • ضع الشراب في الفرن. • قلب جيداً بعد التسخين.
الإفطار المجمد	٤–٦ أوقية ٦–٨ أوقية	• انزع الغلاف. • ضع الخضروات في طبق خزفي عميق وأضف كمية صغيرة من الماء (عدد ٢–٤ ملعقة كبيرة). • قم بتغطية الإناء أثناء الطهي وقلبه قبل مدة الانتظار.
طعام رضيع	٢,٥ أوقية ٤ أوقية ٦ أوقية	• انزع الجزء المعدني العلوي من برطمانات أطعمة الطفل الرضيع في درجة حرارة الغرفة. انزع الغطاء البلاستيكي والغطاء المعدني من برطمانات طعام الطفل الرضيع، واستبدل الغطاء، مع التخلص من الغطاء المعدني. ضع البرطمان في وسط القرص الدوار واضبط الميكروويف على مستوى طاقة أعلى حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة. قلب جيدًا. ثم قم بالتقديم. لا يمكن استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less) مع المفتاح الخاص بطعام الطفل الرضيع.

إزالة أتوماتيكية للثلج

لإذابة الثلج من الأطعمة المجمدة، اضبط وزن الطعام ويقوم الميكروويف بضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة ووقت الانتظار.

١. اضغط على الزر "**إزالة أتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost)**. يظهر "٠,٥ رطل" على الشاشة.
٢. لضبط نوع الطعام، اضغط على الزر "**إزالة أتوماتيكية للثلج" (Auto Defrost)** بشكل متكرر. يزيد ذلك الوزن بمقدار ٠,٥ رطل حتى ٦,٠ أرطال (يزيد الزر "إزالة أوتوماتيكية للثلج" Auto) (Defrost الوزن بمقدار ٠,٢ كجم إذا كنت تستخدم النظام المتري).
كما يمكنك أيضاً استخدام أزرار الأرقام لإدخال وزن الطعام .مباشرة.
يقوم الفرن بحساب وقت فك التجميد وبدء التشغيل تلقائياً.
يصدر الفرن صوت تنبيه مرتين أثناء فك التجميد.
٣. اضغط على الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)**، وافتح باب الفرن واقلب الطعام.
٤. اضغط على الزر "**تشغيل" (Start)** لاستئناف فك التجميد.

• **راجع صفحة رقم ١٣ للإطلاع على دليل "إزالة أتوماتيكية للثلج ".**

إعادة أتوماتيكية للتسخين

لتسخين الطعام، حدد نوع الطبق وعدد الأطباق المراد تسخينها، وسيقوم الميكروويف تلقائياً بضبط وقت التسخين.

١. اضغط على الزر **"إعادة أوتوماتيكية للتسخين" (Auto Reheat)** بشكل متكرر لتحديد نوع الطبق المراد تسخينه. يكون حجم التقديم الأولي لكل طبق هو كمية تكفي شخص واحد.
يمكنك تحديد كمية تصل إلى أربعة أكواب للأطباق الخزفية العميقة وتسخين المعجنات. يتوفر خيار التقديم واحد فقط لطبق طعام.
تعرض الشاشة الطبق والكمية التي قمت باختيارها.

٢. استخدم أزرار الأرقام لزيادة حجم التقديم. على **سبيل المثال، بالنسبة لكمية تكفي ٣ أشخاص، اضغط على الزر ٣ (راجع جدول "إعادة أوتوماتيكية للتسخين" الموجود أدناه والخاص بأحجام التقديم)**. تعرض الشاشة عدد الأطباق التي قمت بتحديدها:

٣. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)**. ستعرض الشاشة "وقت الطهي".

جدول "إعادة أوتوماتيكية للتسخين"

نوع الطعام	الوزن	ملاحظات
طبق الطعام	حجم تقديم ١	• استخدم فقط الأطعمة المطهية مسبقاً المثلجة. • غطي الطبق بغطاء من ورق البلاستيك أو الورق الشمعي به فتحات تهوية. • المحتويات – ٨٥–١١٠ جرام من اللحوم أو الدواجن أو الأسماك (وحتى ١٧٠ جرام بالعظم) – نصف كوب من المواد النشوية (البطاطس، المعجنات، الأرز، وغير ذلك) – نصف كوب من الخضروات (حوالي ٨٥–١١٠ جرام)
الطاجن	١–٤ أكواب	• ستخدم الأطعمة المثلجة فقط. • قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. • قلب الطعام جيداً قبل التقديم.
تسخين المعجنات		

إعداد زر "طبخ عادي" (Custom Cook) واستخدامه

يذكرك الزر **"طبخ عادي" (Custom Cook)** بأن عليك ضبط الوقت ومستوى الطاقة لنوع معين من الطعام.

برمجة الزر "طبخ عادي" (Custom Cook)

١. اضغط على الزر **"طبخ عادي" (Custom Cook)**. اضغط على هذا الزر مرتين لحذف الإعداد المخصص السابق. يظهر "عادي" "CUS" على الشاشة.

٢. استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مقدار الوقت اللازم للطهي. يظهر على الشاشة مقدار الوقت الذي قمت بضبطه.

٣. اضغط على الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)** واستخدم أزرار **الأرقام** لإدخال المستوى المطلوب. يظهر على الشاشة مستوى الطاقة الذي قمت بضبطه. يمكنك ضبط مستوى الطاقة في نطاق يتراوح بين ٠ إلى ٩.

١ = دافئ	٢ = منخفض
٣ = إزالة الثلج	٤ = متوسط منخفض
٥ = متوسط	٦ = تحت نقطة الغليان مباشرة
٧ = متوسط عالي	٨ = إعادة تسخين
٩ = سوتيه	٠ = عالي

٤. اضغط على الزر **"طبخ عادي" (Custom Cook)** مرة أخرى.

استخدام الزر "طبخ عادي" (Custom Cook).

اضغط على الزر **"طبخ عادي" (Custom button)** بعد مراجعة وصفة الطهي، ثم اضغط على الزر **"تشغيل" (Start)**. يمكنك التحقق من مستوى الطاقة أثناء الطهي بواسطة الضغط على الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)**.

ضبط أوقات الطهي ومستويات الطاقة

يسمح لك الميكروويف بالإعداد لمرحلتين مختلفتين من الطهي، كل منها مزود بفترة زمنية ومستوى طاقة خاصين به. ويتيح لك زر الطاقة التحكم في شدة الحرارة من دافئ (١) إلى عالي (٠).

الطهي بالميكروويف على مرحلة واحدة

لتنفيذ عملية طهي بسيطة من خطوة واحدة، تحتاج فقط إلى ضبط وقت للطهي. يتم ضبط مستوى الطاقة إلى المستوى "عالي" تلقائياً. إذا كنت ترغب في تعيين الطاقة إلى أي مستوى آخر، يجب تعيينه باستخدام الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)**.

١ استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. يمكنك ضبط أي فترة زمنية بدءً من ثانية واحدة وحتى ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية. **على سبيل المثال، لضبط ٢٠ دقيقة، أدخل الأرقام ٢، ٠، ٠، ٠.**

٢ إذا كنت ترغب في ضبط مستوى الطاقة إلى مستوى غير المستوى "عالي"، اضغط الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)**، ثم استخدم أزرار **الأرقام** لإدخال مستوى طاقة.

مستويات الطاقة:

١ = مستوى الطاقة: ١٠ (دافئ)	٦ = مستوى الطاقة: ٦٠ (تحت نقطة الغليان مباشرةً)
٢ = مستوى الطاقة: ٢٠ (منخفض)	٧ = مستوى الطاقة: ٧٠ (متوسط عالي)
٣ = مستوى الطاقة: ٣٠ (فك التجميد)	٨ = مستوى الطاقة: ٨٠ (تسخين)
٤ = مستوى الطاقة: ٤٠ (متوسط منخفض)	٩ = مستوى الطاقة: ٩٠ (سوتيه)
٥ = مستوى الطاقة: ٥٠ (متوسط)	٠ = مستوى الطاقة: عالي (عالي)

٣ اضغط الزر **"تشغيل" (Start)** لبدء الطهي. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة، اضغط الزر **"توقيف مؤقت/إلغاء" (Pause/Cancel)** قبل ضغط **"تشغيل" (Start)**، وأعد إدخال كافة الإرشادات.

تتطلب بعض وصفات الطهي مراحل مختلفة من الطهي تحت درجات حرارة مختلفة. يمكنك ضبط عدة مراحل من الطهي بالميكروويف.

الطهي على عدة مراحل

١ اتبع الخطوتين ١ و ٢ من الجزء "الطهي على مرحلة واحدة" في الصفحة السابقة.
عند إدخال أكثر من مرحلة طهي واحدة، يجب ضغط الزر **"مستوى الطاقة" *(Power Level)*** قبل أن تتمكن من الدخول إلى مرحلة الطهي الثانية.
لضبط مستوى الطاقة على المستوى "عالي" لمرحلة طهي معينة، اضغط الزر **"مستوى الطاقة" *(Power Level)*** مرتين.

٢ استخدم أزرار الأرقام لضبط وقت طهي ثاني.

٣ اضغط الزر **"مستوى الطاقة" (Power Level)**، ثم استخدم أزرار الأرقام لضبط مستوى الطاقة لمرحلة الطهي الثانية.

٤ اضغط الزر **"تشغيل" (Start)** لبدء الطهي.
يمكنك التحقق من "مستوى الطاقة" أثناء الطهي بواسطة ضغط الزر **"مستوى الطاقة" *(Power Level)***.
ترجع الأولولية لاستخدام فرن الميكروويف عند اختيار المرحلة المتعددة.

وضع العرض

يمكن استخدام "وضع العرض" لمعرفة كيف يعمل فرن الميكروويف دون تسخينه.

١. اضغط واستمر في الضغط على الزر ٠ ثم اضغط على الزر ١.
لإيقاف تشغيل "وضع العرض"، كرر الخطوة ١ أعلاه.

التشغيل

استخدام الزرين "أكثر/أقل" (More/Less)

يسمح لك الزران "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** بضبط أوقات طهي معينة مسبقاً. وهي تعمل في أوضاع "**إعادة أتوماتيكية للتسخين**" **(Auto Reheat)** و"**طبخ سريع**" **(Instant Cook)** و"**مدة الطبخ**" **(Time Cook)**. كما يستخدم الزرين "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** فقط بعد أن تكون قد بدأت الطهي بالفعل باستخدام أحد تلك الإجراءات. لا يمكن استخدام الزرين "**أكثر/أقل**" **(More/Less)** مع الزر "**طعام رضيع**" **(Baby Food)**.

١. لإضافة المزيد من الوقت إلى إجراء الطبخ التلقائي: اضغط على الزر "**أكثر(٩)**" **((More(9)**
٢. لتقليل وقت إجراء طهي تلقائي: اضغط على الزر "**أقل(١)**" **((Less(1)** إذا كنت ترغب في الزيادة/التقليل في الوضع "مدة الطهي" بمقدار ١٠ ثوان، اضغط على الزرين "**أكثر(٩)**" **((More(9)** أو "**أقل(١)**" **((Less(1)**

تشغيل/إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزر "**صوت**" **(Sound)**. يظهر "تشغيل" (ON) على شاشة العرض. (يومض الزر "تشغيل" (START))
٢. لإيقاف تشغيل الصوت مرة أخرى، اضغط على الزر "**صوت**" **(Sound)**. تعرض الشاشة: "إيقاف" (OFF) قم بإيقاف التشغيل. يومض الزر "**تشغيل**" **(START)**
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(START)** تعود الشاشة لعرض الوقت

استخدام مؤقت المطبخ

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط الفترة الزمنية التي تريدها.
٢. اضغط على الزر "**مؤقت المطبخ**" **(Kitchen Timer)**.
٣. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

ضبط التأمين لحماية الأطفال

يمكنك تأمين فرن الميكروويف حتى لا يتمكن الأطفال من استخدامه دون إشرافك.

١. اضغط على الزر "٠" مع الاستمرار في الضغط ثم اضغط على الزر "٢". يظهر (Loc) "تأمين" على شاشة العرض.
بعد ذلك، لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إلغاء تأمينه. لإلغاء تأمينه، كرر الخطوة المذكورة أعلاه.

التشغيل وتحديد الوزن

في المرة الأولى التي تقوم فيها بتوصيل سلك الفرن في مصدر التيار الكهربائي، أو بعد حدوث انقطاع للتيار الكهربائي، تعرض الشاشة الرمز "88:88". في هذه المرحلة، يمكنك تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه على الشاشة. يمكنك الاختيار من بين الرطل (LBS) أو الكيلو جرام (Kg). للقيام بذلك،

١. اضغط على "**0**" مباشرةً بعد توصيل الميكروويف بالتيار الكهربائي. إذا لم تعرض الشاشة "كجم" (Kg)، ستحتاج إلى فصل الميكروويف عن التيار الكهربائي ثم إعادة توصيله مرة أخرى حتى يتم التغيير إلى تحديد الوزن.
٢. اضغط "**0**" بشكل متكرر لتحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه:

عند تحديد نظام الوزن الذي ترغب في استخدامه، اضغط على الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" ***(PAUSE/ CANCEL)*** لإنهاء هذا الإجراء.

إرشادات الطهي

استخدام زر الطهي بواسطة "الميكروويف + الشواية" (Combi)

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير بسرعة في نفس الوقت.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الطهي. على سبيل المثال، لضبط ١٠ دقائق، أدخل الأرقام ١، ٠، ٠، ٠ (حتى ٦٠ دقيقة كحد أقصى).
اضغط على الزر "**توقيف مؤقت/إلغاء**" **(Pause/Cancel)** ثم استخدام أزرار الأرقام لضبط مدة الطبخ.
٢. اضغط على الزر "**ميكروويف+شواية**" **(Combi)**. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

استخدام زر الطهي بواسطة "الشوي" (Grill)

لتوفير مزيد من الوقت والاستفادة من مزايا الشواية، استخدم وضع "**شوي**" **(Grill)** مباشرة بعد الطهي بالميكروويف.
تتيح لك هذه الميزة القيام بشي بعض الأطعمة المفضلة لديك باستخدام الحرارة المنبعثة من أجزاء الشوي.
للحصول على أفضل النتائج، ضع الطعام على الحامل المعدني الذي يتم وضعه على الصينية الدوارة. يستخدم الحامل لأغراض الشوي "فقط".
لا تقم بترك الحامل في الفرن بعد الشوي أو استخدامه عند الطهي بالميكروويف.

١. استخدم أزرار **الأرقام** لضبط وقت الشوي. على سبيل المثال، لضبط ١٠ دقائق، أدخل الأرقام ١، ٠، ٠، ٠ (حتى ٣٠ دقيقة كحد أقصى).
٢. اضغط على الزر "**شوي**" **(Grill)**.
٣. اضغط على الزر "**تشغيل**" **(Start)**. يبدأ العد التنازلي على الشاشة ويصدر صوت تنبيه عند انقضاء الوقت.

أواني الطهي

الأدوات الموصى باستخدامها

- **الأواني والأطباق الزجاجية والخزفية** – تستخدم للتسخين أو للطهي.
- **طبق التحمير الخاص بالميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية من الأطعمة ذات الحجم الصغير مثل، شرائح اللحم أو البانكيك. اتبع الإرشادات المتوفرة مع طبق التحمير.
- **غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه في الميكروويف** – يستخدم لتحمير الأجزاء الخارجية والسماح لخروج بعض من البخار ولكن تجنب وضعه مباشرةً على الطعام.
- **الورق الشمعي** – يستخدم كغطاء لمنع تناثر الطعام.
- **الفوط الورقية وفوط المائدة** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة وتغطية الطعام؛ وهي تعمل على امتصاص البخار الزائد وتمنع تناثر الطعام. يحظر استخدام المناشف الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **الأطباق والأكواب الورقية** – تُستخدم في تسخين الطعام لمدد زمنية قصيرة وتحت درجات حرارة منخفضة. لا تستخدم الأطباق والأكواب الورقية المُعاد تدويرها، والتي قد تحتوي على معادن مما قد يؤدي إلى اشتعال النيران بها.
- **ميزان الحرارة** – استخدم ميزان الحرارة الذي يحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف) واتبع كافة التعليمات. تحقق من نضج الطعام في مواضع متعددة. يُمكن استخدام ميزان الحرارة التقليدي بمجرد خروج الطعام من الفرن.

الاستخدام المُحدد

- **ورق الألمونيوم** – استخدم شرائح رفيعة منه لتجنب النضج الزائد للأجزاء المكشوفة من الطعام. قد يؤدي استخدام كميات كبيرة من ورق الألمونيوم إلى تعرض الفرن للتلف، لذا يجب توخي الحذر.
- **أواني الطهي الصينية والخزفية والحجرية** – يمكنك استخدامها إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). إذا لم تكن تحمل علامة "Microwave Safe"، تأكد من إمكانية استخدامها مع الميكروويف بأمان. يحظر استخدام الأطباق ذات الزخارف المعدنية.
- **الأواني البلاستيكية** – يمكن استخدامها فقط إذا كانت تحمل علامة "Microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف). فقد تنصهر الأواني البلاستيكية الأخرى.
- **الأواني المصنوعة من القش والخوص والخشب** – تستخدم للتسخين لمدد قصيرة فقط، حيث أنها قابلة للاشتعال.

الأدوات التي لا يوصى باستخدامها

- **الزجاجات والبرطمانات الزجاجية** – قد يؤدي استخدام الزجاج العادي ذو السمك الرفيع في الميكروويف إلى تعرضه للكسر.
- **الأكياس الورقية** – من الخطر استخدامها، حيث قد تؤدي إلى اشتعال النيران، ويستثنى من ذلك أكياس الذرة المُصممة خصيصاً للاستخدام في الميكروويف.ب
- **الأطباق والأكواب المصنوعة من مادة البولسترين** – قد تنصهر أثناء استخدامها في الميكروويف وقد تترك مواد غير صحية على الأطعمة.
- **الأواني البلاستيكية والحاويات الخاصة بتخزين الطعام** – حاويات السمن النباتي يمكن أن تنصهر في الميكروويف.
- **الأواني المعدنية** – قد تؤدي إلى إتلاف الفرن. أخرج كافة الأشياء المعدنية قبل بدء الطهي.

اختبار أواني الطهي

إذا لم تكن واثقاً من أن الطبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف، يمكنك إجراء هذا الاختبار:

١ املأ كوباً من الماء، وضعه داخل الفرن إلى جانب الطبق المراد اختباره.

٢ اضغط الزر "**دقيقة +**" **(One Minute+)** مرة واحدة للتسخين لمدة دقيقة واحدة باستخدام مستوى الطاقة "عالي".

يجب أن تكون المياه دافئة والطبق المراد اختباره بارداً. إذا أصبح الطبق دافئاً، دل ذلك على أنه يمتص طاقة الميكروويف ولا يصلح للاستخدام في الميكروويف.

أساليب الطهي

التقليب

قم بتقليب الأطعمة مثل الطواجن والخضروات أثناء الطهي ليتم توزيع الحرارة بشكل متساو. يمتص الطعام الموجود في جانب الطبق قدراً أكبر من الطاقة ويتم تسخينه بسرعة أكبر، لذلك قم بالتقليب من جوانب الطبق إلى وسطه. يتم إيقاف تشغيل الفرن عند فتح الباب لتقليب الطعام.

ترتيب وضع الطعام

قم بترتيب الطعام غير متساوي الحجم، مثل قطع الدجاج واللحم، بوضع الأجزاء الأكثر سمكاً تجاه الجزء الخارجي للقرص الدوار لتلقي قدر أكبر من طاقة الميكروويف. ولتجنب النضج الزائد للطعام، ضع الأجزاء الرفيعة السُمك تجاه وسط القرص الدوار.

حماية الطعام

- قم بحماية الطعام بواسطة لفه بشرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لتجنب تعرضه للنضج الزائد. وتشمل الأجزاء التي تحتاج إلى الحماية، أطراف أرجل وأجنحة الدجاج وزوايا أطباق الخبز المربعة الشكل. استخدم كميات قليلة من ورق الألمونيوم. لأن الكميات الكبيرة قد تؤدي إلى تعرض الفرن للتلف.

قلب الطعام

قم بقلب الطعام في منتصف عملية الطهي لتتعرض كافة الأجزاء لطاقة الميكروويف. وتُعتبر عملية قلب الطعام في غاية الأهمية خاصةً مع الأطعمة ذات الحجم الكبيرمثل قطع اللحم المُجهزة للشي.

مدة الانتظار

تحتفظ الأطعمة المطهوة في الميكروويف بحرارة داخلية وتستمر عملية الطهي لمدة دقائق قليلة بعد إيقاف تشغيل الفرن. اترك الطعام مدة من الوقت لإكمال نُضجه، خاصة الأطعمة مثل قطع اللحم كبيرة الحجم وثمرات الخضروات الكاملة. تحتاج قطع اللحم الكبيرة الحجم إلى هذه المدة من الوقت ليكتمل نضجها من الوسط دون تعريض الأجزاء الجانبية للنضج الزائد. يجب رج أو تقليب كافة الأطعمة السائلة مثل، الحساء أو مشروب الشيكولاتة الساخنة، عند اكتمال عملية الطهي. اترك المشروبات لمدة من الوقت قبل التقديم. عند تسخين طعام الأطفال، قم بتقليبه جيداً والتأكد من درجة حرارته قبل التقديم.

زيادة السوائل الموجودة بالطعام

تنجذب طاقة الميكروويف إلى ذرات الماء. لذا يجب تغطية الأطعمة التي لا تكون السوائل موزعة داخلها بشكل متساو أو تركها لمدة من الوقت ليتم توزيع الحرارة بشكل متساوٍ. أضف كمية قليلة من الماء للأطعمة الجافة لمساعدتها على الطهي.

تلميحات عامة

- تأخذ الأطعمة الكثيفة مثل، البطاطس، مدة أطول من الأطعمة الأقل كثافة ليتم تسخينها. يجب تسخين الأطعمة ذات النسيج الضعيف على مستوى طاقة منخفض حتى لا تصبح جافة.
- قد يؤثر ارتفاع ونوعية أواني الطهي المُستخدمة في مدة الطهي. عند استخدام وصفة طهي جديدة، استخدم أقل مدة للطهي واطمئن على الطعام من حين لآخر لتجنب تعرضه للنضج الزائد.
- يجب ثقب الأطعمة ذات القشرة غير المسامية مثل، البطاطس والبيض والسُجق، لمنع انفجارها.
- لا يوصى بالقلي بواسطة تسخين الزيت أو الدهون. قد يؤدي الغليان المفاجئ للزيت أو للدهون إلى حدوث حروق شديدة.
- بعض المكونات تسخن أسرع من غيرها. على سبيل المثال، الحيلي الموجود في مكونات حلوى الدونات سيكون أكثر سخونة من الكعكة. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض للإصابة بالحروق.
- حفظ الأطعمة في المنزل بواسطة الميكروويف غير مُوصى به لأنه قد لا يتم التخلص من كافة البكتيريا الضارة بواسطة عملية التسخين الخاصة بالميكروويف.
- على الرغم من أن طاقة الميكروويف لا تقوم بتسخين أواني الطهي، إلا أن الحرارة تنتقل في أغلب الأحيان إلى أدوات الطهي. استخدم دوماً ماسكاً للأواني عند إخراج الطعام من الميكروويف ووجه الأطفال إلى القيام بالمثل.
- لا يوصى بتسخين الحلويات في الميكروويف، حيث يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى درجة حرارة عالية للغاية. ضع هذه الإرشادات في اعتبارك لتجنب التعرض لأية إصابات.

إرشادات الطهي

دليل الطهي والشوي

- استخدم دائمًا أواني الطبخ المخصصة للميكروويف والتي يمكن استخدامها مع الحرارة بأمان.
- قم بتغطية الطعام بالورق الشمعي والأغلفة البلاستيكية أثناء استخدام الميكروويف، وقم بإزالتهم أثناء الشوي.
- استخدم دائمًا الحامل المعدني المرفق بالفرن عندما ترغب في الحصول على نتائج أفضل للشي إلا إذا كان حجم الطعام كبير جدًا، على سبيل المثال، دجاجة كاملة أو رغيف لحم. حيث يعد هذا الحامل مفيدًا جدًا للشي السريع.
- يشير وقت الشوي الموضح أدناه إلى الشوي على جانب واحد فقط من الطعام. إذا كنت ترغب في الشوي على كلا الجانبين، اقلب الطعام على جانبه الآخر وقم بشي بنفس مقدار الوقت الموضح لجانب واحد.
- ضع الطبق على الحامل المعدني بالصينية الزجاجية أو ضع الطعام مباشرة على الحامل المعدني بعد القيام بالطهي والتصفية.
- لا يعد التسخين المسبق ضروريًا. مع ذلك، يساعد التسخين المسبق على الشوي إذا كنت ترغب في ذلك.

الطعام	الكمية	مدة الطهي	مستوى الطاقة	الشوي	الطريقة
شرائح اللحم البقري والهامبورجر، ٤ أوقية لكل شريحة، يبلغ سمكها نصف بوصة.	شريحتان ٤ شرائح	٢–٣ دقيقة ٣–٥ دقيقة	عالي(٠)	٦–٨ دقائق ٨–١٠ دقائق	ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتصفية الشرائح بعد طهيها. ضع الشرائح مباشرة على الحامل لشويها.
رغيف اللحم	١,٥ إلى ٢ رطل	٢٠–٢٥ دقيقة	متوسط–عالي(٧)	٨ دقائق	استخدم وعاء لحم دائري أو مصنوع من البيركس. لا تستخدم الحامل لأغراض الشوي.
شريحة لحم يتراوح سمكها بين ٤/٣ إلى ١ بوصة.	١ إلى ٢	٤–٥ دقائق/رطل	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	
شريحة لحم طري، ٨ أوقية لكل قطعة، يبلغ سمكها ١ بوصة.	٤	٣–٤ دقائق/رطل. ١٢٠ فهرنهايت غير مطهو جيدًا ٤–٦ دقائق/رطل. ١٣٥ فهرنهايت متوسط الطهي ٦–٨ دقائق/رطل. ١٥٠ فهرنهايت مطهو جيدًا	متوسط–عالي(٧) متوسط–عالي(٧) متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	امسح الشرائح بالزبد قبل شويها. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتصفية الشرائح بعد طهيها. ضع الشرائح مباشرة على الحامل لشويها. اتبع نفس الطريقة الموضحة أعلاه.
لحم الضأن **قطع لحم الضأن، يبلغ سمكها ١ بوصة.**	١ إلى ١,٥ رطل	٤–٦ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٩–١١ دقيقة	
لحم العجل **شرائح لحم العجل أو قطع من لحم الخصر، يتراوح سمكها بين ٢/١ إلى ٤/٣ بوصة.**	١ إلى ٢	٤–٦ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٩–١١ دقيقة	اتبع نفس الطريقة الموضحة أعلاه.
لحم الخنزير **قطع لحم الخنزير، يتراوح سمكها بين ٢/١ إلى ٤/٣.**	٣ إلى ٤	٥–٧ دقيقة / رطل	متوسط–عالي(٧)	٩–١١ دقيقة	

إرشادات الطهي (تابع)

الطعام	الكمية	مدة الطهي	مستوى الطاقة	الشوي	الطريقة
لحم الخنزير					
شرائح الخنزير المقطعة من المنتصف، مطهوه مسبقًا.	١ إلى ١,٥ رطل	٥–٧ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	امسح الشرائح بالعسل أو بطبقة من سكر الشوي أثناء الطهي والشوي. قم بتصفية الشرائح بعد طهيها، وضعها مباشرة على الحامل لشويها.
شرائح السجق، طازجة / أصابع، طازجة	٢ إلى ٤ قطع ٤ إلى ٦ قطع	٣–٥ دقائق ٥–٧ دقائق	عالي(٠)	٣–٧ دقائق	اثقب أصابع السجق بالشوكة في عدة مواضع. أضف ملعقتي ماء إلى السجق وقم بتغطيته بورق بلاستيكي. قم بتقليبه بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي وتصفيته ووضعه على الحامل لشويه.
الدواجن					
قطع الدجاج ١ رطل	١ رطل	٥–٧ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق	قم بتنظيم قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأعلى في طبق فطائر يبلغ حجمه ٩ بوصة. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بتصفية القطع بعد طهيها. امسح الشرائح بالزبد قبل شويها. ضع الشرائح مباشرة على الحامل لشويها.
الأسماك					
شرائح السمك يبلغ سمكها نصف بوصة.	١ رطل	٣–٤ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٥–٩ دقائق	قم بتقليب شرائح السمك أو السمك الكامل على الجانب الآخر بعد مرور نصف الوقت المخصص لطهي، وتصفيتها ومسحها بالزبد قبل الشوي. يمكن شويها في طبق على الحامل.
شرائح السمك، يبلغ سمكها نصف بوصة.	٢ رطل	٦–٨ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٦–١٠ دقائق	قم بتقليب شرائح السمك على الجانب الآخر بعد مرور نصف الوقت المخصص لطهي، وتصفيتها ومسحها بالزبد قبل الشوي. يمكن شويها في طبق على الحامل.
شرائح السمك، يبلغ سمكها ١ بوصة.	١ رطل	٤–٥ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٧–١١ دقائق	قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
سمكة كاملة يتراوح حجمها بين ٨ إلى ١٠ أوقية	١,٥ إلى ٢ رطل	٤–٦ دقائق	متوسط–عالي(٧)	٨–١٠ دقائق ١٠–١٢ دقائق	قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. قم بشويها على الحامل.

دليل الطهي

دليل طهي اللحم في الميكروويف

- ضع اللحم على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- ضع الجزء السمين من اللحم إلى أسفل. استخدم شرائح رفيعة من رقائق الألمونيوم لحماية أية أطراف أو قطع رفيعة من اللحم.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة من اللحم قبل ترك اللحم المدة الموصى بها.
- درجات الحرارة التالية هي درجات الحرارة التي يتم عندها إخراج الطعام. لاحظ أن درجات حرارة الأطعمة ترتفع أثناء مدة الانتظار.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
اللحم البقري المشوي بدون عظم حتى ٤ رطل.	٨–١٢ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٠ درجة مئوية – غير مطهو جيداً ٩–١٣ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٥٥ درجة مئوية – متوسط الطهي ١٠–١٥ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٦٥ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة**: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.
لحم الخنزير بدون عظم أو بعظم حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي**: ١٢–١٦ دقيقة / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٧٠ درجة مئوية – جيد **مستوى الطاقة**: عالي (٠) للدقائق الخمس الأولى، ثم متوسط (٥).	ضع الجزء السمين من اللحم المجهز للشي على الحامل الخاص بالشي. ثم بتغطيته بغطاء بلاستيكي به فتحة. عند مرور نصف وقت الطهي قم بتقليب الطعام. واتركه لمدة ١٠ دقائق.

دليل طهي الدواجن في الميكروويف

- ضع الدجاج على الحامل الخاص بالشي المسموح استخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- قم بتغطية الدجاج بالورق الشمعي لمنع تناثر الطعام.
- استخدم ورق الألمونيوم لحماية أطراف العظام وقطع اللحم الرفيعة أو المناطق التي تبدأ في النضج الزائد.
- قم بقياس درجة الحرارة في مواضع متعددة قبل ترك الدجاج مدة الانتظار الموصى بها.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الدجاجة بالكامل حتى ٤ رطل.	**مدة الطهي**: ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام في درجة حرارة ٨٠ درجة مئوية **مستوى الطاقة**: متوسط عالي (٧).	ضع الدجاجة مع جعل جزء الصدر لأسفل على حامل الشي. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف الوقت. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.
قطع الدجاج حتى ٢ رطل	**مدة الطهي**: ٧–١٠ د / ٠,٥ كيلو جرام. ٨٠ درجة مئوية للحم الغامق ٧٥ درجة مئوية للحم الفاتح **مستوى الطاقة**: متوسط عالي(٧)	ضع عظم الدجاج لأسفل في الطبق، مع وضع الأجزاء السميكة تجاه جوانب الطبق. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. قم بالقلب عند مرور نصف وقت الطهي. استمر في الطهي حتى يسيل المرق من الدجاجة وحتى يختفي اللون الوردي للحم القريب من العظام. واتركه لمدة ٥–١٠ دقائق.

دليل طهي الأطعمة البحرية في الميكروويف

- قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة.
- ضع الأسماك على الحامل الخاص بالشي المسموح باستخدامه مع الميكروويف، ثم ضع الحامل في طبق.
- استخدم غطاء مُحكم الإغلاق ليتم طهي الأسماك بالبخار. إذا استخدمت غطاء من الورق الشمعي أو ورق المائدة سيقل احتفاظ الغطاء بالبخار.
- لا تدع الأسماك تتعرض للنضج الزائد؛ وتأكد من درجة نضجها عند مرور الحد الأدنى من مدة للطهي.

الطعام	مدة الطهي/مستوى الطاقة	الطريقة
الشرائح حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي**: ٧–١١ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة**: متوسط – عالي(٧).	قم بوضع الشرائح على الحامل الخاص بالشي مع وضع الأجزاء السميكة تجاه الجانب الخارجي للحامل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. عند مرور نصف وقت الطهي قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها. قم بطهي الأسماك حتى تصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٣–٥ دقائق.
الشرائح المخلية حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي**: ٤–٨ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة**: متوسط – عالي(٧).	ضع الشرائح المخلية في طبق الطهي، مع وضع الشرائح الرفيعة إلى أسفل. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. إذا كان السُمك أكثر من ١/٢ بوصة، قم بقلب الشرائح وإعادة ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي. قم بطهي الأسماك حتى تُصبح سهلة التقشير بواسطة الشوكة. واتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الجمبري حتى ٠,٧ كيلو جرام	**مدة الطهي**: ٤–٦,٥ دقيقة / ٠,٥ كيلوجرام **مستوى الطاقة**: متوسط – عالي(٧).	ضع حبات الجمبري في طبق الطهي دون تداخل ودون وضعه فوق بعض. ثم قم بتغطيتها بالورق الشمعي. استمر في الطهي حتى يُصبح جافاً وغير شفاف، ثم قم بالتقليب مرتين أو ثلاثة مرات. واتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل طهي البيض في الميكروويف

- يحظر طهي البيض دون تقشيره ولا تقم أيضاً بتسخين البيض المطهي جيداً دون تقشيره؛ لأنه قد ينفجر.
- قم دوماً بثقب البيض حتى لا ينفجر.
- قم بطهي البيض للمدة المحددة له، حيث يصبح جافاً إذا زاد نضجه.

دليل طهي الخضروات في الميكروويف

- يجب غسل الخضروات قبل الطهي مباشرةً. غالباً لا تحتاج إلى ماء إضافي. عند طهي الخضراوات الكثيفة مثل، البطاطس والجزر والفاصوليا الخضراء، أضف ربع كوب من الماء.
- تنضج الخضراوات الصغيرة الحجم (الجزر المُقطع شرائح والبازلاء) أسرع من الخضراوات كبيرة الحجم.
- يجب وضع الخضروات الكاملة مثل، البطاطس والقرع والذرة على شكل دائرة فوق القرص الدوار قبل بدء الطهي. تنضج بشكل متساو إذا تم قلبها بعد مرور نصف مدة الطهي.
- ضع دوماً الأطراف النهائية للخضروات مثل، الهليون والبروكللي، باتجاه حافة الطبق مع وضع الأطراف الأمامية تجاه وسط الطبق.
- عند طهي الخضروات المقطعة، قم دائماً بتغطية الطبق بواسطة غطاء بلاستيكي مسموح باستخدامه مع الميكروويف وبه فتحه.
- يجب ثقب الخضروات الكاملة التي لم يتم تقشيرها مثل البطاطس والقرع والباذنجان عدة ثقوب قبل الطهي لمنع تعرضها انفجارها.
- للطهي بشكل متساو، قم بقلب الخضروات الكاملة أو أعد ترتيبها عند مرور نصف مدة الطهي.
- وبشكل عام، كلما زادت كثافة الطعام، يجب أن تزيد مدة الانتظار. (تشير مدة الانتظار إلى الوقت اللازم للخضروات ذات الكثافة العالية والأطعمة كبيرة الحجم ليتم نضجها بعد خروجها من الفرن.) يمكن ترك البطاطس المشوية على المنضدة لمدة خمس دقائق حتى يكتمل طهيها، بينما يمكن تقديم طبق من البازلاء مباشرةً.

دليل "إزالة أوتوماتيكية للثلج"

- اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند فك تجميد الأنواع المختلفة من الأطعمة.

الكود	نوع الطعام	الوزن	درجة الحرارة الأولية	ملاحظات
١	اللحوم	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن والخنزير وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢	الدواجن	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٦٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣	الأسماك	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤	الأطعمة البحرية	١٠٠–٢٠٠٠ جرام	٢٠–٥٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج طهي الجمبري والمحار.
٥	الخبز/ الكعك	١٠٠–٧٠٠ جرام	٥–٣٠ دقيقة	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.

ملاحظات

تحقق من مدى فك تجميد الأطعمة عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. بعد المرحلة الأخيرة، قد لا تزال بعض الأجزاء الصغيرة مجمدة؛ اتركها لإكمال إذابة تجميدها. لا تقم بعملية فك التجميد حتى تتم إذابة الثلج بالكامل. يؤدي لف قطع اللحم والأسماك بشرائح صغيرة من ورق الألمونيوم إلى منع نضج الأطراف قبل فك تجميد الأجزاء الوسطى من الطعام. لذلك، استخدم شرائح رفيعة ومسطحة وناعمة من ورق الألمونيوم لتغطية الأطراف والأجزاء الرفيعة من الطعام.

وصفات الطهي

يخني اللحم البقري والشعير

٦٧٥ جرام من اللحم البقري المُقطع على شكل مكعبات، كل مكعب طوله ٠,٥ بوصة.
عدد نصف كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة دقيق كبيرة.
عدد ١ ملعقة كبيرة من صلصة ووررسسترشاير
عدد ١ علبة (٣٨٠–٤٠٥ جرام) من مرق اللحم البقري.
عدد ٢ ثمرة جزر متوسطة الحجم ومقطعة إلى شرائح طولها ٠,٥ بوصة (حوالي ١ كوب)
عدد نصف كوب من الشعير
عدد ١ ورقة من نبات الشمعية
عدد ربع ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١ عبوة (٢٥٠–٢٨٠) من البازلاء المجمدة، بعد فك تجميدها

١. قم بخلط اللحم والبصل والدقيق وصلصة الوورسسترشاير جيداً في إناء. قم بالتغطية. قم بالطهي لمدة ٦–٨ دقائق في المستوى "عالي"(٠) ((High(0)) حتى يختفي اللون الوردي للحم وقم بالتقليب مرة.
٢. ثم قم بوضع مرق اللحم والجزر والشعير وورقة نبات الشمعية والفلفل مع التقليب. وقم بتغطيته بغطاء. ثم قم بالطهي لمدة ١– ١:٣٠ ساعة في المستوى المتوسط حتى ينضج اللحم والجزر، ثم قم بالتقليب ٢–٣ مرات.
٣. ثم قم بإضافة البازلاء وتقليبها. وقم بتغطيته بغطاء. وقم بطهيه لمدة ١٠ دقائق في مستوى الطاقة المتوسط. واتركه لمدة ١٠ دقائق. قم بإزالة ورق نبات الشمعية قبل التقديم.
يكفي ٦ أشخاص.

طاجن البروكلي بالجبن

عدد ربع كوب من الزبد أو السمن النباتي
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ١,٥ ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة كبيرة من الملح
ربع ملعقة كبيرة من المستردة الجافة
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ١,٥ كوب من اللبن
عدد ربع كوب فلفل أحمر مُقطع
٢٢٥ جرام (عدد ٢ كوب) من الجبن الشيدر المبشور
عدد ١ عبوة ٢٥٠–٢٨٠ جرام من البروكلي المُقطع المجمد، بعد فك تجميده
عدد ٤ كوب من المكرونة المطهوة ذات الشكل الحلزوني (٢٢٥ جرام).

١. قم بطهي الزبد والبصل لمدة ١–٢ دقيقة في المستوى العالي(٠) في طاجن حجمه نصف جالون حتى يُصبح البصل ليناً، وقم بالتقليب مرة واحدة.
٢. أضف الدقيق والملح والمستردة والفلفل مع التقليب الجيد. قم بالطهي لمدة ٣٠–٦٠ ثانية في المستوى المرتفع حتى درجة الغليان (٠). قم بإضافة اللبن وتقليبه حتى يصبح المزيج أملساً.
٣. ثم أضف الفلفل الأحمر وتقليبه مع الخليط. وقم بالطهي لمدة ٢–٣ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى درجة الغليان وحتى يُصبح سميكاً، ثم قم بالتقليب مرتين. ثم أضف الجبن واستمر في تقليبه إلى أن يذوب.
٤. أضف البروكلي والمكرونة، وامزجها جيداً. وقم بتغطيته. وقم بالطهي لمدة ٤–٦ دقائق في المستوى العالي (٠) حتى تتم عملية التسخين، ثم قم بالتقليب مرة واحدة. وقم بالتقليب قبل التقديم.
يكفي ٦ أشخاص.

تعليمات الطهي

سلطة البطاطس الدافئة

٩٠٠ جرام من البطاطس الصغيرة الحمراء المقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة
عدد ٤ شريحة من لحم الخنزير (غير المطهي) مقطعة إلى قطع طولها ٠,٥ بوصة.
عدد ربع كوب من البصل المُقطع.
عدد ٢ ملعقة كبيرة من السكر
ملعقة كبيرة من الملح
ملعقة كبيرة من الدقيق
نصف ملعقة من حبوب الكرفس
ثمن ملعقة كبيرة من الفلفل
عدد ٢,٥ ملعقة كبيرة من خل التفاح

١. ضع البطاطس وربع كوب من الماء في إناء حجمه نصف جالون. وقم بتغطيته. قم بطهي البطاطس في المستوى العالي(٠) إلى أن تنضج (لمدة ٧–١٠– دقيقة)؛ ثم قم بالتقليب مرتين. قم بتصفيتها ووضعها جانباً لكي تبرد قليلاً.
٢. قم بطهي لحم الخنزير في إناء متوسط الحجم في المستوى العالي (٠) حتى يصبح هشاً (لمدة ٢,٥ – ٣,٥ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم ضع اللحم على ورق المائدة. احتفظ بملعقة كبيرة من مرق الشواء.
٣. اخلط البصل ومرق الشواء. ضع فوقه غطاء من البلاستيك مع ترك فتحة لإخراج البخار. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يتم النضج (لمدة ١,٥–٢,٥ دقيقة)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة.
٤. أضف السكر والملح والدقيق وحبوب الكرفس والفلفل مع التقليب. استمر في الطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل إلى مرحلة الغليان (لمدة ٣٠–٤٠ ثانية). ثم أضف الخل بالإضافة إلى نصف كوب من الماء مع التقليب. قم بالطهي في المستوى العالي (٠) حتى يصل السائل إلى درجة الغليان ويُصبح سميكاً بعض الشيء (لمدة ١–٢ دقائق)؛ وقم بالتقليب مرة واحدة. ثم أضف اللحم إلى الخليط. ثم صب الخليط على البطاطس. وقم بالتقليب جيداً.

يكفي ٦ أشخاص.

حساء الفول الأسود

مقدار ١ كوب من البصل المُقطع.
عدد ١ فص ثوم مفروم
عدد ٢ علبة (وزن كل علبة ٤٢٠ جرام) من الفول الجاف
عدد ١ علبة من يخني الطماطم المقطعة (٣٩٠–٤٥٠ جرام)
عدد ١ علبة (٣٨٥–٤٠٥) جرام من مرق الدجاج.
عدد ١ علبة (١٩٥–٢٤٠) جرام من الذرة
عدد ١ علبة (١١٠ جرام) من صلصة الفلفل الأخضر الحار المُقطع
عدد ١–٢ ملعقة كبيرة من الكمون حسب الذوق

١. ضع البصل والثوم في إناء حجمه ثلاثة أرباع جالون. قم بالتغطية. ثم قم بالطهي في المستوى العالي (٠) لمدة ٢–٤ دقيقة حتى يتم النضج.
٢. أضف علبة واحدة من الفول وقم بهرس الفول باستخدام شوكة. ثم أضف المقادير المتبقية؛ وقلبها جيداً.
٣. تابع الطهي دون وضع الغطاء في المستوى العالي (٠) لمدة ١٠ دقائق؛ مع التقليب. اخفض مستوى الطاقة إلى متوسط واتركه لمدة ٥ دقائق. قم بالتقليب قبل التقديم.

يصنع حوالي نصف جالون

ملحق

دليل استكشاف المشكلات وحلها

قبل الاتصال بمسؤول الصيانة للفرن، راجع هذه القائمة من المشكلات المحتملة وحلولها.

لا تعمل شاشة الفرن ولا الفرن ذاته.

- صل القابس في مصدر للتيار الكهربي ذو طرف أرضي بشكل صحيح.
- إذا كان مقبس التيار الكهربي يعمل من خلال مفتاح، تأكد من تشغيل المفتاح.
- قم بإخراج القابس من مصدر التيار، وانتظر عشر ثوان، ثم أدخله مرة أخرى.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.
- قم بتوصيل جهاز آخر بمقبس التيار، إذا لم يعمل الجهاز، اطلب من فني كهربائي إصلاح المقبس.
- قم بتوصيل الفرن بمقبس آخر.

شاشة الفرن تعمل، ولكن الفرن لا يعمل.

- تأكد من أن الباب مغلق بإحكام.
- تحقق من عدم وجود أي مواد تغليف أو غيرها من المواد الأخرى عالقة بقفل الباب.
- تحقق من عدم تعرض الباب للتلف.
- اضغط الزر "إلغاء" (Cancel) مرتين وأعد إدخال إرشادات الطهي.

يتم فصل التيار الكهربي قبل مرور المدة الزمنية المحددة.

- إذا لم يكن هناك طاقة ناتجة، أخرج القابس من مصدر التيار وانتظر مدة ١٠ ثوان، ثم صله مرة أخرى. في حالة انقطاع التيار الكهربي، سيعرض مؤشر الساعة "88:88"، أعد ضبط الساعة وأية تعليمات للطهي.
- أعد تشغيل قاطع الدائرة الكهربائي أو استبدال أي منصهر يحتاج للتبديل.

يتم طهي الطعام ببطء شديد.

- تأكد من أن الفرن يعمل من خلال سلك ٢٠ أمبير الخاص به. قد يؤدي تشغيل جهاز آخر على نفس الدائرة الكهربائية إلى حدوث نقص فولتي. إذا اقتضت الحاجة، انقل الفرن إلى دائرة مخصصة له.

تشاهد شرر أو ماس كهربي.

- أخرج أية أدوات أو أواني طهي أو أربطة معدنية من الفرن. إذا كنت تستخدم ورق الألمونيوم، استخدم فقط شرائط صغيرة واترك مسافة بوصة واحدة على الأقل بين الورق الألومنيوم وجدران الفرن الداخلية.

القرص الدوار لزج أو يصدر أصواتا.

- نظف القرص الدوار والحلقة الدوارة وأرضية الفرن.
- تأكد من أن القرص الدوار والحلقة الدوارة موضوعان بشكل صحيح.

يسبب استخدام الميكروويف حدوث تشويش بجهازي الراديو أو التليفزيون.

- يشبه ذلك التشويش ما يحدث نتيجة استخدام الأجهزة الصغيرة الأخرى مثل مجففات الشعر. انقل الميكروويف بعيداً عن الأجهزة الأخرى، مثل التليفزيون أو الراديو.

ملاحظة:

إذا كان الفرن قد تم ضبطه للعمل بنسبة ٨٠ أو ٩٠ أو ١٠٠٪ من مستوى الطاقة لمدة تزيد على ٢٥ دقيقة، يقوم الفرن تلقائياً بضبط مستوى الطاقة إلى ٧٠٪ لتجنب الطهي الزائد.

العناية والتنظيف

- اتبع الإرشادات التالية لتنظيف الفرن والعناية به.
- حافظ على نظافة التجويف الداخلي للفرن. قد تلتصق بقايا الطعام والسوائل المسكوبة بجدران الفرن، مما يؤثر في كفاءة عمل الفرن.
- امسح السوائل المسكوبة مباشرةً. استخدم قطعة قماش مبللة مع الصابون. يحظر استخدام المواد المنظفة الخشنة.
- للمساعدة في إذابة أجزاء الطعام والسوائل الملتصقة بالفرن، قم بتسخين مقدار فنجانين من الماء (أضف عصير ليمونة إلى الماء إذا كنت ترغب في الاحتفاظ برائحة زكية للفرن) في كوب سعته ٤ فناجين **بأعلى** طاقة ولمدة ٥ دقائق حتى يغلي. اترك الماء بالفرن لمدة دقيقة أو دقيقتين.
- أخرج الصينية الزجاجية من الفرن عند تنظيف الفرن أو الصينية. تعامل مع الصينية بحرص لتجنب تعريضها للكسر ولا تضعها في الماء بعد الطهي مباشرةً. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.
- نظف السطح الخارجي للفرن بالصابون باستخدام قطعة قماش مبللة. ثم جففه بقطعة من القماش الناعم. لتجنب تعريض أجزاء تشغيل الفرن للتلف، لا تدع الماء يسيل في الفتحات.
- اغسل الجزء الزجاجي للباب بالماء والصابون اللطيف. تأكد من استخدام قطعة قماش ناعمة لتجنب خدشه.
- إذا تراكم البخار فوق سطح باب الفرن من الداخل أو الخارج، قم بمسحه بقطعة قماش ناعمة. يمكن أن يتراكم البخار عند تشغيل الفرن في مكان ترتفع به نسبة الرطوبة ولا يدل ذلك بأي حال على حدوث تسريب في الميكروويف.
- لا تقم أبداً بتشغيل الفرن دون وجود طعام بداخله، فقد يعرض ذلك أنبوبة الماجنترون أو الصينية الزجاجية للتلف. قد ترغب في ترك فنجان من الماء في الفرن أثناء عدم استخدامه لتجنب التلف الذي قد يحدث في حالة تشغيل الفرن بطريق الخطأ.

إذا واجهتك مشكلة لم تتمكن من حلها،
اتصل بالبائع المحلي أو
بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG

المواصفات

رقم الطراز	GE164ST-B
تجويف الفرن	١,٤ قدم مكعب
مستويات التحكم	١٠ مستويات طاقة، تتضمن فك التجميد
المؤقت	٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية
مصدر التيار الكهربي	١٢٧ فولت ~ ٦٠ هرتز
استهلاك طاقة الميكروويف	١٥٥٠ وات
الطاقة الناتجة	٩٥٠ وات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميغاهرتز
الأبعاد الخارجية	٥٥٥ × ٣١٣ × ٤٥٩
أبعاد تجويف الفرن	٣٧٥ × ٢٦٢ × ٣٩٢
الوزن الصافي/الإجمالي	١٨,٥/١٩,٥ كيلوجرام

Samsung Electronics Co., Ltd
طبع في تايلاند